



## Hej och välkomna till detta andra buffelnyhetsbrev!

Det första skrev vi på Facebook så nu är det premiär. Denna gång är det jag Linda som skriver. Jag är glad att det var så många som ville prenumerera på nyheter från oss!

Under fredagsmorgonen denna vecka var det dags för årets andra ystning. Termometern visade -17 grader, krispigt minst sagt men ändå varmare än på måndagen då årets första ystning gjordes för då var det -26C. När jag väl slitit loss stövlarna från golvet i hallen och fått med mig båda barnen ut till bilen och lämnat av dem så var jag vid gott mod. Kul att ysta! Mejeriet var dock iskallt för pappa har skruvat och petat på jordvärmepumpen. Han hade även dagen innan hämtat mjölk hos Micke och Åsa i Buckarby och den väntade nu i ystgrytan. Vi köper in komjölk när vi inte har egen buffelmjölk och egentligen har jag nog ystat mer på komjölk än på buffel. Detta är ost inför sommarförsäljningen. Jag slog på alla strömreglage och några säkringar som gett upp. Det kändes som hela mejeriet vaknade med ett skrik.

Mjölken började värmas, den ska upp till 66 grader i 6 minuter och sen ner igen. Under tiden fixade jag diskmaskinen och kokgrytan och tog fram formar. Eftersom det var grönmögelost på schemat blev det 15 stycken halvhöga formar med många hål. Innan jag gick på semester hade kokgrytan helt gett upp. Felsökning skulle gå på 10 000 kr från en firma i Uppsala men det tänkte jag inte kosta på den. Min man är inte en som pratar såvårst men det har jag inte märkt förrän nu för jag har pratat i ett sen vi gifte oss för fem år sen. Till saken så hade han under julhelgen åkt till mejeriet och vad jag förmodar sammanbitet lagt sig på golvet och skruvat isär hela maskinen, bytt kretskort och några saker som jag inte vet namnet på. Sedan hade han monterat ihop allting och då fungerade den. Jag tror att det är hans romantiska språk!

Under sommaren 2023 hade vi gårdsbutiken öppen varje dag och vi testade att ha obemannat. Det gick över förväntan bra. Det händer att det blir fel i kassan men flera snälla kunder har dricksat så det jämnar ut sig. Jag tror inte att jag egentligen tycker att det spelar så stor roll om det går lite minus, det är kul att vi kan ha öppet mer och att jag slipper stå i butiken också när det är så mycket med annat. Det är också väldigt trevligt att vi kan leva i harmoni och tillit.

Under våren börjar vi producera buffelmozzarella igen och det är en ganska tuff period i början innan alla vant sig. Jag njuter extra mycket åt att bara göra ost just nu. Mellan maj och september blir det buffelmozzarella och obemannad butik. Ni får gärna tipsa en kompis om det för nu har vi extra många bufflar som ska få kalv och det kommer bli mycket mjölk! I tillägg till mozzarellan kommer jag göra den nya grönmögelosten Sörsjö Blå som görs på buffelmjölk. Den blev så otroligt god den som gjordes i juli 2023 att jag bara måste jobba vidare med den! Var det någon av er som fick smaka på den?

Kanske även vitmögelost och lagrad hårdost från buffelmjök kan bli nya produkter 2024.

Slutligen så behöver vi ju någon som vill mjölka bufflarna några pass i veckan, pappa är pensionär och trots sin pigghet så behöver han lite paus från mjölkningen. Är man sugen på att köra traktor och köra lite gödsel och balar går det fint också. Jag behöver även assistans två dagar i veckan med allehanda sysslor i mejeriet. Det är så tacksamt med hjälp och betyder mycket för oss under högsäsongen. Tipsa gärna någon som ni tror passar.

Tillbaka till osten. När man gör grönmögelost så blir det alltid en lång dag. Den ska pastöriseras, syras, löpas och sen röras, ungefär nio timmar blir det. Jag lyssnar på radio i lurarna för det mesta. När ostmassan är klar att plockas upp så tar jag det lugnt och fyller form efter form med hjälp av ett durkslag. Det kanske värsta som kan hända då är att behöva lyssna på vädret vid norra kvarken för det går inte att byta program medans man fyller formarna.

Utomhus ligger ankorna med sina plattfötter uppvikta under vingarna för att värma dem. Någon av pappas tre bordercollies brukar ta en liten runda med ankorna och valla dem fram och tillbaka över gårdsplan när de tror att husse inte ser. Tiden går, jag har att göra hela tiden och solen går ner. När formarna är fyllda diskas jag ur grytan och pumpar ut vasslen. Osten vänds i formen och ställs in i ett rum med en värmefläkt. De måste ha +22 grader det första dygnet. Jag kliver ut i -22 startar bilen, hämtar barnen och åker hemåt. Vi hörs snart igen!



